

Kỹ thuật Chế biến chè xanh

Chè xanh được sản xuất và sử dụng nhiều ở Trung Quốc, Nhật Bản, Việt Nam và một số nước khác. Chè xanh là loại chè có hương thơm, vị đậm, màu sắc xanh tươi hoặc xanh vàng. Có rất nhiều phương pháp chế biến chè xanh khác nhau, song về kỹ thuật cơ bản đều có chung các giai đoạn:

Diệt men . Vò chè . Làm khô. Phân loại. Đóng gói.

1. Diệt men

Công đoạn diệt men (hay còn gọi là công đoạn cố định chè tươi) là công đoạn quan trọng, ảnh hưởng quyết định đến chất lượng chè. Nếu diệt men triệt để nước chè có màu xanh tươi hoặc xanh vàng. Nếu diệt men không tốt nước chè có màu nâu đỏ (xin). Hiện nay, ở các nước sản xuất chè xanh, đã sử dụng nhiều phương pháp khác nhau để diệt men.

a) Các phương pháp diệt men

+ Sao diệt men

Sao diệt men (còn gọi sao đầu) là lợi dụng sức nóng của chảo sao hay máy sao kiểu thùng quay đã được đốt nóng để tiêu diệt các loại men có trong lá chè và làm cho chè trở nên mềm dẻo chuẩn bị cho giai đoạn vò. Ưu điểm của phương pháp này là diệt men tương đối triệt để, tạo ra hương thơm, làm bốc hơi một phần nước.

Nhược điểm chủ yếu của phương pháp này là nếu không khống chế được nhiệt độ và thời gian diệt men đúng mức thì chè dễ bị hấp vàng, màu sắc không xanh tươi, hoặc có thể bị cháy.

+ Hấp chè

Hấp chè là lợi dụng sức nóng của hơi nước ở áp suất thường hay áp suất cao (nồi hơi) để diệt men. Ưu điểm của phương pháp này là màu chè xanh tươi đẹp mắt và dễ cơ khí hóa. Nhược điểm của phương pháp này là sau khi hấp thì lượng nước trong lá chè tăng lên nên phải "sấy nhẹ" trước khi vò, hương thơm của chè kém.

+ Diệt men bằng không khí nóng

Lợi dụng bức xạ nhiệt của không khí nóng để diệt men đồng thời làm bốc hơi một lượng nước có trong chè. Phương pháp này khắc phục nhược điểm của phương pháp hấp đồng thời dễ cơ khí hóa và tự động hóa dây chuyền sản xuất.

+ Phơi nắng

Lợi dụng sức nóng của mặt trời và các tia tử ngoại để diệt men. Cách làm này tiết kiệm được nhiên liệu nhưng nước chè bị vàng úa.

b) Kỹ thuật sao diệt men

Để đảm bảo chất lượng chè cần đặc biệt quan tâm đến kỹ thuật diệt men.

+ Thiết bị và chế độ sao diệt men

Trong các cơ sở chế biến hiện nay dùng phổ biến các máy sao diệt men dạng trống quay. Phía trong trống được lắp các thanh gân đặt nghiêng để đảo trộn và di chuyển chè trong trống khi quay. Một đầu trống có lắp quạt thổi nhẹ dọc trong trống để thổi hơi ẩm thoát từ chè tươi ra ngoài. Tùy theo yêu cầu về năng suất mà trống có đường kính và chiều dài khác nhau. Hiện nay trong sản xuất các loại máy sao có năng suất từ 25-300kg chè búp tươi/giờ tương đương với trống có đường kính 0,3-0,8m. Trống quay làm cho chè được đảm bảo trộn và dịch chuyển trong trống tới cửa ra.

Khi sao nhiệt độ của trống phải đạt từ 260-330°C, nhiệt độ của khối chè trong trống khoảng 90-100°C. Thời gian sao khoảng 5-7 phút (thời gian chè di chuyển trong trống sao). Chè sau khi ra khỏi trống sao được làm nguội nhanh bằng quạt thổi và rải mỏng trên sàn.

+ Yêu cầu chất lượng chè sau khi sao diệt men - Men có trong chè bị tiêu diệt hoàn toàn nhưng không làm cho cuống lá bị đỏ;

- Trọng lượng chè giảm 20-30% do lượng nước bốc hơi;

- Lá chè cong lại, mềm dẻo, cuống non gấp lại nhưng không gãy;

- Chè có màu xanh tươi, có mùi thơm nhẹ.

2. Vò chè

Mục đích chủ yếu của giai đoạn này nhằm phá vỡ các tổ chức của lá, làm giập tế bào để nước ép thấm lên bề mặt của lá, làm cho cánh chè xoắn lại, giảm thể tích, chỉnh lý hình dáng của cánh chè.

Chế độ vò: Tùy theo đặc điểm của nguyên liệu, thời vụ thu hái... mà thời gian vò và chế độ nén ép trong khi vò cũng khác nhau. Chế độ vò hợp lý còn phụ thuộc vào kinh nghiệm của người thao tác. Thông thường với loại chè non (loại 1, 2) có thể vò 1 lần trong khoảng thời gian 25-30 phút với chế độ nén ép: Không ép-ép nhẹ-không ép.

Chè sau khi vò phải đảm bảo các yêu cầu sau đây:

- Độ giập tế bào của lá 40-42%.

- Độ xoắn của chè (tùy theo loại) phải đạt từ 70-90%.

- Tỷ lệ vụn nát của chè dưới 7%.

Vò chè được thực hiện trên các máy vò có nén ép. Các máy vò thông dụng có đường kính thùng 25-35-45-55-65 cm tương ứng với năng suất 10 đến 80kg chè búp tươi/giờ.

3. Làm khô

Chè sau khi vò được làm tươi và chuyển sang giai đoạn làm khô. Làm khô chè ngoài mục đích làm bốc hơi lượng nước còn dư trong lá chè còn có tác dụng tăng cường hương thơm và tạo hình cho chè sản phẩm.

Để làm khô chè xanh có thể thực hiện bằng các phương pháp sau đây:

a) Sấy 2 lần

Quá trình sấy khô chè được chia làm 2 lần, giữa 2 lần có thời gian làm nguội để chè phân bố lại độ ẩm đồng đều rồi tiếp tục sấy khô. Phương pháp sấy 2 lần được ứng dụng rộng rãi ở nước ta và nhiều nước khác. Ưu điểm của phương pháp này là năng suất cao, chè sau khi làm khô ít bị vụn nát. Nhược điểm của phương pháp là chè có hương thơm kém, hình dáng không đẹp do cánh to, ít xoắn.

Sấy khô lần 1: Nhiệt độ sấy 100-120°C, thời gian 10-15 phút, hàm lượng nước

còn lại trong chè từ 30-35%. Sấy khô lần 2: Nhiệt độ sấy 80-90°C, thời gian 30-45 phút, hàm lượng nước còn lại trong chè khô 5%.

b) Sao khô

Sao khô chè được thực hiện bằng chảo sao hoặc máy sao kiểu thùng quay (máy sao lăn). Sao khô có tác dụng làm cho chè xoắn chặt và bóng, chè khô có màu tro hoặc bạc, hương thơm của chè được tăng cường, vị chè đậm. Nhược điểm của phương pháp này là năng suất thấp, chè vụn nhiều và màu nước chè không được xanh tươi.

c) Sấy-sao kết hợp

Để khắc phục nhược điểm của phương pháp sấy và sao riêng rẽ, người ta áp dụng phương pháp sấy và sao kết hợp. Sau khi thực hiện sấy lần 1 chè được làm

tộc, 2000, tr.9-19)